CONSIGLI PREZIOSI
PUBBLICAZIONE MENSILE
Anno I - N. 1 - Ottobre 1932
Conto Corrente Postale

1827

1932

C'era una volta e correva l'anno 1827...

Questo racconto, che sembra una delle favole del buon tempo antico, è proprio una storia vera rievocata per tutte quelle buone massaie, quelle mammine attente e premurose, quelle spose affezionate che, nel difendere e proteggere giornalmente la salute dei loro cari, sono ben liete di ricevere qualche pratico consiglio e qualche utile aiuto.

Ci ascolti, Signora.

Le sole favole che ancora oggi interessano quei bambini grandi che sono gli uomini, sono quelle che hanno in fondo una morale utile e pratica.
Ci segua dunque, in questo breve racconto, e vedrà che giunta alla fine avrà motivo di ringraziarci.

In una piccola città della Toscana

viveva in quei tempi lontani, un uomo intelligente e attivo, che fabbricava paste alimentari, e che già fin d'allora poneva tutto il suo impegno nell'offrire ai clienti un prodotto migliore di quello fabbricato dagli altri.

Quest'uomo si chiamava GIOVANNI BUITONI e fu il fondatore di tutta una dinastia di lavoratori, dotati di mente tenace e previdente, che per oltre un secolo hanno continuato a onorare, con la loro attività e scrupolosità commerciale, la volontà e la memoria del loro avo.

Una donna è rimasta leggendaria

nella storia di questa dinastia gloriosa di capitani d' industrie: una vecchietta candida, dal volto sereno, chiamata « Mamma Buitoni ».

Essa fu la saggia madre del primo Giovanni Buitoni e, per aiutare l' industria che dava lavoro ai molti suoi figli, cedette ad altri i fertili campi che costituivano la sua dote e seppe privarsi perfino di un ricco monile a lei caro.

Questa bella figura di donna è stata per lunghi anni l' anima e il simbolo che ha accompagnato figli e nipoti lungo il faticoso cammino, che ha portato all'attuale prosperità dell' industria.

Cominciare coi tempi e precederli.

Col progredire dei tempi il piccolo Stabilimento Buitoni di Sansepolcro, sempre più si ingrandiva e si trasformava.

I vari prodotti, molto apprezzati per la grande finezza e l'accurata lavorazione, venivano esportati in tutti i paesi del mondo.

Anche nei tristi periodi in cui le industrie conobbero lentezze e soste, i figli e i nipoti di Giovanni Buitoni, non si sono accontentati di stare coi tempi: hanno invece voluto e saputo precederli.

Il connubio con la scienza.

Verso la metà del secolo scorso, quando la scienza medica cominciò a rendersi conto della grande importanza dell' alimentazione nella vita umana, dettando norme per la preparazione e l' uso dei cibi, la Casa Buitoni ha subito saputo vedere in questi dettami il consi-

glio scientifico al suo lavoro industriale.
È avvenuto così che, allorchè gli studiosi si sono trovati d'accordo nel riconoscere le preziose virtù del glutine nell'alimentazione dei piccoli come dei grandi, gli Stabilimenti Buitoni già da tempo avevano applicato ed accolto le affermazioni scientifiche e i precetti medici.
La Pastina Glutinata Buitoni venne allora a rappresentare, in Italia e all'estero, la più soddisfacente applicazione pratica di norme e principi scientifici.
Lieti della constatazione, Medici e Igienisti si diedero a largamente raccomandare e prescrivere la Pastina Glutinata Buitoni, riconoscendola particolarmente adatta per l'alimentazione dei bambini, dei giovanetti, dei vecchi, degli ammalati, e in generale di tutti coloro che hanno bisogno di non affaticare lo stomaco e di digerire senza sforzo.
Il principio scientifico veniva più tardi elevato a disposizione governativa con il decreto del 17 Agosto 1918, che fissava a un minimo del 25 % la percentuale di glutine delle Pastine e Paste Glutinate.
L'alto contenuto di glutine delle Pastine Buitoni risultava dunque approvato in maniera così evidente, che molti interpretarono il citato regolamento come una specie di riconoscimento delle benemerenze della produzione Buitoni nel campo alimentare.
La Ditta Buitoni aveva dunque pienamente ragione di fabbricare le sue finissime pastine ad alto contenuto di glutine.

Ma ecco un'altra utile innovazione.

La Ditta Buitoni, dotata di grande spirito di modernità e di innovazione, è portata a introdurre miglioramenti e a progredire anche quando la più desiderata approvazione e il più alto riconoscimento farebbero sostare tranquilli sui risultati ottenuti.
Sono milioni di bambini, di vecchi, di ammalati e di convalescenti che ogni giorno, con desiderio ansioso, attendono il piatto di Pastina Glutinata per trarne forza, aiuto e ristoro.
È una vera responsabilità che la Ditta Buitoni si è addossata mettendo in commercio il migliore alimento destinato a nutrire creature deboli e malate, che hanno fretta di rinvigorirsi e di guarire.

Bisognava quindi garantire la genuinità e la purezza del proprio prodotto sotto ogni punto di vista, impedire che qualsiasi causa accidentale o contatto estraneo potesse, anche in minima parte, arrecare danno o pregiudizio a organismi delicati, malati e stanchi. Ed ecco allora le Pastine Glutinate - immediatamente seguite da tutte le altre specialità della Ditta Buitoni - presentate in eleganti pacchetti sigillati, igienici e pratici, atti ad evitare qualsiasi sostituzione e qualunque contatto estraneo, non solo nella preparazione, ma anche nel trasporto, nella vendita e nella distribuzione dei prodotti Buitoni.

Il sistema adottato per la prima volta in Italia dalla Casa Buitoni, di vendere cioè tutta la sua produzione in pacchetti ben sigillati, di peso preciso e controllato, confezionati in modo veramente igienico è un'altra innovazione, un altro vantaggio offerto ai consumatori, ed è soprattutto

una maggiore garanzia per Voi, Signora,

che avete la responsabilità e il dovere di non trascurare nessuna precauzione riguardante l'alimentazione dei componenti la vostra famiglia: bimbi, giovanetti, persone di età avanzata, uomini affaticati dal lavoro, siano essi sani od ammalati. Soltanto con l'uso delle Pastine Glutinate Buitoni potete avere la completa sicurezza di dare ai vostri cari un alimento ottimo, i cui pregi igienici alimentari sono in conformità delle norme legislative.

Soltanto acquistando le Pastine Glutinate Buitoni vi è dato di provvedervi di specialità scrupolosamente controllate dall'apposito Laboratorio Chimico Sperimentale, che negli Stabilimenti Buitoni verifica sistematicamente la composizione di ogni prodotto. Sono dunque proprio tante, e di grande valore, le garanzie attraverso le quali giungono in vostre mani, nelle condizioni più perfette, queste deliziose pastine.

Un gentile pensiero per i Vostri bimbi,

o anche per Voi, Signora, è racchiuso in ogni pacchetto di Pastina o, per dir meglio, in ogni specialità alimentare di questa Casa, che ha sentito il bisogno di mostrare, in forma concreta, la sua gratitudine per il favore, la

preferenza - e quasi potremmo dire l'amore - ad essa accordati per tante generazioni, da tante famiglie.
Sl tratta di piccole immagini di bambini, dal volto luminoso e dall'aspetto fiorente, nutriti con la Pastina Glutinata Buitoni, piccole immagini che gelosamente raccolte dai piccini e dai grandi, e ritornate alla Ditta secondo un numero determinato, danno diritto a scatole di cioccolatini squisiti, a eleganti ed utili oggetti in ceramica umbra, spediti del tutto gratuitamente, con regolarità e puntualità veramente degne di nota, se si pensa alle centinaia e centinaia di raccolte che la Buitoni giornalmente riceve.

Ecco dunque perchè in tutto il mondo

sono da tutti apprezzate, preferite e richieste le Pastine Glutinate Buitoni.
Ecco come la piccola industria, fondata nel 1827, è diventata oggi una delle grandi forze industriali più progredite e organizzate del nostro paese, mentre gli Stabilimenti di Sansepolcro costituiscono uno dei Pastifici più grandiosi e più antichi, se non il più antico, d'Italia e del Mondo.

Vi sono venti formati di Pastine Glutinate Buitoni.

Per stimolare l'appetito dei vecchi, dei malati e dei convalescenti, o per appagare i capricci dei bimbi che mangiano svogliatamente, occorre una grande varietà di formati, che permettano di cambiare minestra ogni giorno, senza mai rinunciare alla ottima qualità «BUITONI».
Per questo la Pastina Glutinata Buitoni presenta, oltre ai Capelli d'Angelo Glutinati, più di VENTI caratteristici formati, così leggeri e sottili da essere detti microscopici. Quindi avete a vostra disposizione e potete scegliere perline, puntine, occhiolini, lentine, rombini, crocine, semolini glutinati ecc.

Perchè le "Pastine Glutinate" sono da preferirsi.

Se lo desiderate, possiamo spedirvi un' interessante pubblicazione nella quale abbiamo raccolto le testimo-

nianze di molte personalità mediche, italiane e straniere, che sono concordi nell'affermare le elevate proprietà nutritive del glutine, da tutti riconosciuto come un complesso di «proteine vegetali» di altissimo valore biologico.
Anche senza annoiarvi con dissertazioni scientifiche, basta ricordare che il grano è l'alimento essenziale dell'uomo, e che specialmente i bambini e i giovani trovano nei derivati del grano - farina, pane e pasta - la materia prima fondamentale perchè il loro organismo si sviluppi e si consolidi.
Il glutine usato dalla Ditta Buitoni, e di cui le Pastine Glutinate sono ricche, contiene la migliore parte proteica del grano, quella cioè che ha un'azione maggiormente benefica negli organismi in via di formazione (bambini e giovanetti), come pure negli organismi che la malattia ha devastato e che nella convalescenza avidamente cercano, attraverso la nutrizione, di promuovere e alimentare le forze riparatrici.
E poichè i principi nutritivi contenuti nel glutine, sono di sommo giovamento anche per tutti coloro che hanno bisogno di non affaticare soverchiamente lo stomaco, le Pastine Glutinate vengono a costituire il cibo veramente ideale di questa nostra generazione che troppo si affatica nel lavoro, e che non sempre dà al proprio corpo una sufficiente riparazione agli eccessivi sforzi mentali.

Un grande segreto svelato.

Fino a pochi mesi or sono nessuno conosceva con precisione tutte le sostanze componenti la Pastina Glutinata Buitoni, che pure ha nutrito, con meravigliosa efficacia, decine di milioni di bambini in Italia e nel mondo.
Per circa ottant'anni la formula di composizione della Pastina Glutinata Buitoni è stata tenuta gelosamente nascosta. Questa formula, pur essendo ispirata agli studi di grandi scienziati del tempo sul valore nutritivo del glutine, era stata in gran parte il risultato di osservazioni pratiche e di lunghi esperimenti.
È necessario ora tener presente che, in questi ultimi tempi, la scienza ha inconfutabilmente accertato che nel germe o embrione del chicco di frumento si trovano proteine dello stesso valore di quello delle uova e del latte, abbondanti sali di calcio, fosforo e magnesio e preziose vitamine.
Ebbene, già ottant'anni or sono, la Pastina Glutinata Buitoni conteneva, come oggi contiene, *il germe del frumento* e quindi tutte le importanti sostanze già citate, atte a rafforzare, accrescere e reintegrare l'organismo umano in ogni stadio della sua esistenza.
Ecco il grande segreto svelato: la scienza, convalidando oggi quello che la pratica aveva intuito e applicato da tempo, viene dunque a riconoscere nella Pastina Glutinata Buitoni, di fama pressochè secolare, un prodotto che si trova ancora, come sempre, all'avanguardia della moderna dietetica.

Si spiega quindi così perchè la classe medica

prescrive ogni giorno più, con sincera fiducia e con illuminato senso clinico, le Pastine Glutinate che portano la grande marca di fama mondiale: BUITONI.

Come si usano le Pastine Glutinate Buitoni.

Di facile cottura, di accrescimento notevolissimo (circa dieci volte il loro volume), di sapore molto gradevole e gustoso esse si preparano nel brodo di carne o di verdura, nel latte, in acqua condita con burro o olio ecc., con i soliti sistemi usati per le paste comuni.
Per i lattanti e per i bambini, basta un cucchiaino di pastina versata a pioggia nel liquido bollente.
Per i sofferenti di esaurimento nervoso, e in tutti quei casi in cui la Pastina Glutinata deve costituire un alimento fortemente riparatore dell'organismo, si consiglia di somministrarla sotto forma di minestra piuttosto spessa (oltre 2 o 3 cucchiai da tavola) cotta in brodo di legumi o di carne, a cui è utile aggiungere una piccola quantità di burro fresco.
Per i Capelli d'Angelo, una sola matassina gettata nel brodo bollente vi darà in circa tre minuti una minestra sufficiente per una persona, sempre che non preferiate di cuocerne in quantità maggiore, servendoli poi sotto forma di pasta asciutta leggera.

Vi sono però altri 100 Prodotti Buitoni.

È certo molto utile che le massaie sappiano che la Ditta Buitoni non soltanto produce Pastine Glutinate e Capelli d'Angelo Glutinati, ma prepara anche accuratamente, e con il più rigido controllo scientifico, tutta una serie di prodotti dietetici. Sono questi le Paste Glutinate di formato meno sottile, sia per minestra che per pasta asciutta, i Grissini Dietetici, le Fette Biscottate e i Panini della Regina al Glutine, i Prodotti Integrali, i Prodotti Iperglutinati e Iperproteici ecc., destinati, in conformità delle loro speciali indicazioni, agli sportivi, ai denutriti, ai dispeptici, agli obesi, agli uricemici, ai gottosi, agli arteriosclerotici, ai glicosurici di grado moderato, ai diabetici.
La produzione Buitoni presenta inoltre 100 e più tipi di paste alimentari comuni, e cioè tutte le qualità di paste destinate all'uso domestico: Paste al Puro Uovo, Paste alla Verdura e Puro Uovo, Paste Raffinate Extra Lusso, apprezzate tutte per la varietà dei formati, per la grande conservabilità, per l'omogeneità e la finezza della lavora-

zione, per il gusto delizioso e per il rendimento eccezionale. Vi è infine un'eccellente produzione Buitoni anche nel campo delle Farine e dei Prodotti speciali: Farine Diastasate, Creme, Fiocchi e Semolini di Riso, di Orzo e di Avena, Farine varie di Cereali e di Leguminose, Creme Miste, Tapioca, Fecole diverse ecc.
Tutte queste specialità, che offrono così larga possibilità di scelta, vengono vendute in pacchi sigillati, per garantire nel miglior modo l'esattezza del peso e la purezza del prodotto, e contengono tutte le graziose figurine che danno diritto ai vari premi.

I Prodotti Glutinati servono a tutti

e chi li ha provati una volta finisce col farne uso giornaliero, perchè si persuade che essi costituiscono, non solo un cibo igienico e nutritivo, ma anche un'utile spesa dal punto di vista dell'economia domestica.
Il prezzo mite dei prodotti Buitoni, tenuto conto dell'eccellenza della qualità, del grande valore nutritivo e dell'elevato rendimento, è determinato dalla grandiosità e modernità degli impianti e dalla perfetta organizzazione industriale e commerciale di questa Ditta di fama mondiale.
Le Pastine Glutinate e i Capelli d'Angelo Glutinati Buitoni che, come già accennato, rappresentano la migliore soluzione del delicato problema dell'alimentazione dei bambini, degli ammalati e dei vecchi, riescono particolarmente accetti anche alle persone sane, allorchè sentono il bisogno di una minestrina leggera e nutriente che non richieda soverchia elaborazione digestiva, o che predisponga a maggiormente gustare le pietanze successive di un più lauto convito.
Del resto le mamme, a qualunque condizione sociale appartengano, dall'operaia alla grande signora, sanno che nessun denaro è meglio speso di quello che difende, rinvigorisce e protegge la salute dei propri cari.

La favola è finita.

Ecco ora in quale modo questa favola, iniziata con il solito nostalgico richiamo al buon tempo antico .... *c'era una volta* ...... si presta a una morale pratica, di maggiore interesse per i nostri tempi moderni: «Acquistare e consumare Pastine Glutinate Buitoni, Capelli d'Angelo Glutinati Buitoni, Prodotti Dietetici Buitoni e Paste Alimentari Buitoni è anche, e soprattutto, oltre una buona garanzia per la salute, un ottimo affare per le massaie italiane».

ERVA PUBBLICITÀ 11-4-7-32
BARABINO & GRAEVE-GENOVA - 1932

Gerente responsabile: Cav. MARCO BUITONI